



REVUE DE PRESSE 2014 (la vengeance !)



MAGAZINE MAI : Accord recette avec « Le lieu de ligne, radis & pomme verte, gaspacho concombre menthe, vinaigrette manzana et Pueri Solis 2009. Mise en avant des cuvées Excelsior 2010 et Pueri Solis 2009 par le Fort de l'Océan et l'Océan au Croisic (Famille Louis)



MAGAZINE VINS PAYS BAS : Juillet 2014 : Sélection de la cuvée « L d'Or » 2012



MAGAZINE Sept 2014 Terre de pierre 2012
Beaucoup de fruit mûr avec une allusion de coing et légèrement fumé aussi. Minéralité très présente sur le palais avec une concentration de fruits vibrants et frais.

The New York Times

Été 2014 Vaste gamme de grands vins, particulièrement L d'Or et Terre de pierre.



Herald Tribune

Été 2014 Les vins du Domaine Pierre Luneau-Papin sont superbes, particulièrement le L d'Or, faits de vieilles vignes sur des sols de granit. L 2002 d'Or est concentré et pur, des arômes d'herbe douce portés par une minéralité vivante.



GUIDE VERT 2015 Le niveau d'ensemble se révèle remarquable et mérite cette année sa deuxième étoile. Nous aimons la franchise et la précision de la folle blanche, un gros-plant-du-pays-nantais de belle facture. Froggy Wine est une cuvée joyeuse, facile d'accès, parfaitement désaltérante. Le Pierre de la Grange comme le Clos des Allées se font plus sérieuses et persistantes : l'âge des vignes apporte sa contribution. Parcelle historique du domaine, Le Pierres Blanches 2012 associe volume et persistance épicée. La singularité du Terre de pierre se fait éclatante en 2012 : un vin juteux, dont la sève et la persistance sur les petits amers nous régaleront. Avec un peu d'aération, le L d'Or 2012 exprime son caractère original et ses saveurs finement tourbées. Formidable de jeunesse, le 2005 offre un profil vigoureux et le 1999 nous bluffe par sa fraîcheur, sa précision et son élégance racée. Sur le cru communal Goulaine, Excelsior se fait ample, épicé et très persistant en 2010, un rien plus charnu en 2007, mentholé et tendre en 2004. Le Pueri Solis 2009 décline des saveurs d'agrumes et de curry, et le 2005 évolue avec bonheur vers des notes de mirabelle.